



Domingo

FLAUTA DE BARBACOA DE PICAÑA.....\$55

Tortilla especial raspada que cobija a nuestra barbacoa de picaña, acompañada de lechuga, cebolla encurtida, crema y queso cotija fresco.

CHILAQUILES CON BIRRIA DE SHORT RIB.....\$120

Totopos hechos en casa, short rib, salsa roja, crema, queso, cebolla, cilantro, ¿Algo más?

Bebidas

Jugo de naranja..... \$40

Mimosa.....\$90

Café Americano.....\$40

Café Espresso.....\$40

Bloody Mary.....\$90

¡Más todo el menú diario!



El del diario

Los necios



TACOS MULA.....\$120

Nuestra especialidad: 3 tacos de harina rellenos de carne de res U.S.D.A Choice preparada estilo oriental, ¡Perfectos para compartir!
contiene cacahuete



BARBACOA DE PICAÑA.....\$70

Uno de los favoritos: taco de picaña calidad U.S.D.A. Choice cocida a fuego lento con el rub de la casa, ¡Se te deshace en la boca! Servido en tortilla de maíz.

...o pídelo como Toño:

Barbacoa de picaña a la plancha sobre una tostada, vestida con cebollita asada y chile toreado.



VILLAMELÓN.....\$60

Un viejo conocido sobre una tortilla de maíz; cecina calidad U.S.D.A. choice con chorizo de Huetamo bañados con salsa de chile guajillo y su crujiente chicharrón.



COSTRA DE CHAMPIÑONES.....\$45

Tortilla de maíz con costra de queso Oaxaca acompañado de champiñones al ajillo hechos con nuestra receta secreta, una explosión de sabor inigualable y saludable.

CACHETADA DE RIB EYE.....\$90

Taco de Rib Eye sonorenses corte delgado. El puro sabor. Montado sobre su respectiva tortilla de maíz. Acompañado de cebollita asada. (2 tortillas)



Nuestros chiqueados




Picante





Vegetariano

Los necios

 MILPA.....\$50
Costra de Huitlacoche salteado con guindillas de chile ancho.

QUESABIRRIA DE SHORT RIB.....\$70
Quesadilla de tortilla de maíz con nuestra birria de short rib cocida a fuego lento. Una explosión de sabor.

 CARNITAS DE PATO.....\$150
Confit de pato con su cebollita encurtida ¡Un clásico michoacano inspirado en un clásico francés!

 SHABU SHABU.....\$120
Taco en tortilla de maíz con New York U.S.D.A. Choice corte delgado asado, sobre una cama de poro caramelizado y cobijado con poro frito.

¡Nuevo!
PAPADA DE CERDO.....\$70
Taco en tortilla de maíz azul con papada de cerdo horneada sobre una cama de crema de aguacate vestido con cebollita morada ¡Una combinación suave pero crunchy!

FUGAZ

Nuestro taco de temporada, ¡Pregunta por él a nuestro equipo!

Callejeros

Bistec (U.S.D.A Choice).....\$50
Chorizo (Huetamo).....\$50
Campechano.....\$50
Volcán.....+\$10
Costra.....+\$10
Tortilla de harina.....+\$5



Nuestros chiqueados




Picante



Vegetariano

¿Otro antojito?

 BIRRIAMEN.....\$120
Fideo japonés, birria de Short Rib, acompañado de: Naruto, alga nori, aguacate, cebolla, cilantro y ajonjolí.

PAPAS MULA.....\$90
Papas a la francesa con condimento de trufa negra y parmesano, acompañadas con salsa brava, alioli de paprika con ajo y cilantro.

PAPAS MULA CON CARNE.....\$130
Papas a la francesa con condimento de trufa negra y parmesano, acompañadas con salsa brava, alioli de paprika con ajo y cilantro con bistec U.S.D.A Choice.

Pal Mal de Mula

HELADO DE COCO CON CAMPECHANA TRITURADA.....\$70
Gelato de coco tostado, espolvoreado de campechanas ¡No te lo puedes perder!

VOLCÁN DE QUESO CON ATE.....\$40
Tostada de maíz gratinada con queso Oaxaca cobijado con ate de membrillo artesanal, acompañada de unas láminas de guayaba y hoja fresca de hierbabuena.

Guau Guau para los perrhijos

GALLETITA.....\$20

ALIMENTO HUMEDO.....\$50
Pregunta por las opciones.



Nuestros chiqueados



Picante



Vegetariano



Bebidas

Coctelería del Santuario

MULA CHULA.....\$90

Mezcal con agua de arroz y un toque de aguacate.

HIERBA CHIDA.....\$90

Vodka y agua de hierbabuena hecha en el momento.

PATADA DE MULA.....\$110

Mezcal, Limoncello y un piquete de fernet.

COCO GIN.....\$130

Ginebra con helado de coco cremoso batida.

LIMONCELLO SPRITZ.....\$130

Limoncello artesanal, vino blanco espumoso y un toque de agua mineral.

APEROL SPRITZ.....\$140

Aperol, vino blanco espumoso y un toque de agua mineral.

SANTORINI SPRITZ.....\$150

St. Germain, vino blanco espumoso y un toque de agua mineral.

CARLOTA SOUR.....\$120

Licor 43, jugo de naranja y jugo de limón (shakeado) Como un pay de limón fresco.

ROSSO TONIC.....\$110

Vermut rosso, agua tónica y un splash de agua mineral.

AGUA DE RANCHO.....\$110

Topo Chico con un shot de mezcal y jugo de limón.

NEGRONI.....\$150

Campari, vermut y ginebra.

NEGRONI SBAGLIATO.....\$150

Campari, vermut y vino blanco espumoso.

COFFEE NEGRONI.....\$150

Campari, vermut, ginebra y café espresso.

POCILLO DE PEPINO.....\$90

Charanda Uruapan, agua de pepino y agua mineral, escarchado con Tajín de la casa.

Coctelería

Mojito.....\$90

Carajillo.....\$140

Copa vino blanco.....\$90

Copa vino tinto.....\$90

Margarita.....\$90

Old Fashioned.....\$110

Moscow Mule.....\$150

Martini Seco.....\$120

¡Nuevo!

VERTEBRADO.....\$120

Lata de bebida preparada a base de mezcal.

-Jamaica, hierbabuena y sal de gusano

-Maracuyá y sal de gusano

¡Pregunta por nuestra selección de botellas de vino!

Mezcal

AGUA DE OLVIDO.....\$100

Mezcal artesanal Cupreata de Villamadero, Michoacán.

NEGRO CORAZÓN.....\$150

Mezcal artesanal Espadín de Santiago Matatlán, Oaxaca.

MARIDAJE MICHOACÁN.....\$40

Charales sazonados en casa, naranja, ate enchilado, habas, tomate verde y queso cotija añejo.

Cerveza Artesanal

COLIMITA (355ml).....\$100

Cervecería Colima - Lager

PIEDRA LISA (355ml).....\$100

Cervecería Colima - Session IPA

REPTILIA (473ml).....\$140

Cervecería Creativa - Mexican Lager

SIRENA (473ml).....\$145

Cervecería Creativa - Session IPA

ORCA (473ml).....\$140

Cervecería Creativa - Stout

MAÍZ AZUL (355ml).....\$85

Cervecería La Bru - Cream Ale

CAÑÓN (355ml).....\$70

Cervecería Nacional Morelos - Vienna mexicana

IPA (355ml).....\$80

Cervecería Nacional Morelos - IPA americana

Cerveza Importada

ESTRELLA GALICIA.....\$80

España - Lager

STELLA ARTOIS.....\$65

Bélgica - Helles Exportbier

Cerveza Nacional

Corona.....\$45

Corona light.....\$50

Corona cero.....\$45

Pacifico Clara.....\$50

Pacifico Suave.....\$50

Victoria.....\$45

Modelo Especial.....\$50

Negra Modelo.....\$50

Michelob Ultra.....\$50

Vaso Cubano.....\$20

Vaso Chelado.....\$15

Vaso Fantasma.....\$30

Aguas Frescas

Agua de horchata MULA.....\$45

Agua de jamaica con romero.....\$45

Refrescos

Familia Coca (Coca Cola, Cola Light, Coca Cola Cero, Fanta, Mundet, Sprite, Ciel mineral.) \$45

^{Nuevo!} Agua de piedra 650ml.....\$130

Topo Chico.....\$55

Agua natural.....\$25

Artesanal FÉLIX (Mandarina, frambuesa, maracuyá, guayaba).....\$60